



MENÜWOCHENPLAN

17. AUGUST – 23. AUGUST 2026

VEGETARISCH

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
17.08.2026

Fenchelsuppe mit Safran | Saisonaler Blattsalat
Omelette
Paprika-Kartoffelschnitze & Rahm-Wirz
Zwetschgen-Quark-Creme

Käse-Toast "Glöggu"
Salat

Dienstag
18.08.2026

Appenzeller Gsödsuppe | Saisonaler Blattsalat
Gemüse-Lasagne
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Apfel-Kuchen
mit Rahm

Mittwoch
19.08.2026

Saisonaler Blattsalat
Überbackene Capuns
Peterli-Kartoffeln & Sauerrüben
Trauben

Café Complet
mit Käse

Donnerstag
20.08.2026

Süsskartoffelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Linsen-Gemüse Curry
im Reis-Ring
Gebäck

Käse-Salat
mit Gschwellti

Freitag
21.08.2026

Rote Linsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Gemüse-Teller
Kartoffel-Galetten & Spiegelei
🍰 Geburtstagsdessert
Vanille- & Mocca-Glace mit Meringue 🍰

Gefüllte Teigwaren an
roter Pesto-Rahmsauce

Samstag
22.08.2026

Tomatencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Überbackener Brüsseler
Bratkartoffeln
Fruchtsalat

Götterspeise
mit Himbeeren

Sonntag
23.08.2026

Saisonaler Blattsalat
Zucchini-Piccata
Pfirsich & Butter-Nudeln
Nidle-Chueche

Café Complet

Alternative zum Nacht

Gefüllte Teigwaren an roter Pesto-Rahmsauce mit Salat oder Apfelmus
Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.